

まろやかな口当たり
歴史を溶かし込んだ
芳醇な味わいが
ここにある



【球磨仙人】
飲み口スッキリ

【十年の転た寝】
燗づけがうまい。

16 合資会社宮原酒造場

住所／熊本県球磨郡あさぎり町深田東581
TEL.0966-45-0178 FAX.0966-45-4849



熊本県の南に位置する人吉球磨。この地で造られる焼酎を球磨焼酎と呼びます。人吉球磨盆地はとても良質な水に恵まれた環境にあります。日本三大急流の一つ、熊本県・球磨川。標高1700メートルを超える九州山地から流れたすきは、峻険な山を駆け下りる川となり、その後、中流域の盆地でゆったりとした流れに変わります。正に、良質な米の栽培には最適な環境なのです。

球磨焼酎はここで育った100%国産原料米を使用。弊社では昔ながらの石室で造ったこうじ米と清流球磨川の豊富な伏流水を使い、寒仕込で造ったモロミを単式蒸留器で常圧蒸留します。造られた原酒はかめに長期貯蔵。じっくりと時間をかけ、手間を惜みず、心を込めて1本1本丁寧に製造しています。「十年の転た寝」「球磨仙人」神秘的な酒名とは逆に、口あたりの良い、芳醇な香りと端麗な味わいある球磨焼酎を造り出しました。

